Rocznik IX. Lwów, 15. Kwietnia 1896. Nr. 7

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

O oczyszczaniu wódki

Napisa
J. Tuleja
chemik technolog

(Ciąg dalszy).

Do oczyszczania surówek specyalnych w celu produkcyi wódek naturalnych jest powszechnie używany wyżej już wspomniany sposób zwany „starzeniem“. Sam proces starzenia niema nic wspólnego z destylacyą w ogóle: dlatego też możemy już tu wejść w jego szczegóły.

Jak już sama jego nazwa wskazuje, głównym czynnikiem jest tu czas, którego długość wcale nie jest ograniczona. Ogólnie tylko można powiedzieć, że im proces starzenia trwa dłużej, tem wódki naturalnie są lepsze. Jednakże czas, chociaż jest warunkiem koniecznym starzenia wcale nie jest jedynym czynnikiem, gdyż nieporównanie ważniejszym jest sposób przechowywania surówki.

Wprawdzie kupuje się bardzo często stare wódki w butelkach szklannych, omszonych — nawiasowo dodać należy — zwykle nie wiekiem lecz drogą sztuczną, lecz gdyby komu przyszło na myśl jakąś świeżą surówkę — dajmy na to żytnią — przechowywać w szczelnie zamkniętych flaszkach przez kilkanaście lub nawet kilkadziesiąt lat, nie na wiele by mu się to przydało. Wprawdzie przy takiem długiem leżeniu zaszłyby między składnikami surówki pewne zmiany, pochodzące od powolnego wzajemnego oddziaływania nie wielkiej ilości najmniej trwałych pod względem chemicznym aldehydów na inne składniki, jednak te zmiany byłyby tak niewielkie, a zwłaszcza w granicach tak nie dalekich, że ostatecznie surówka pozostałaby prawie taką samą, jaką była pierwotnie wyrobiona.

Proces starzenia może się udać tylko wtedy, jeżeli surówkę przechowywa się w naczyniach drewnianych, a jak praktyka wykazała najstosowniej tylko w beczkach z drzewa dębowego — i tak, aby do środka naczynia przystęp powietrza był zawsze możliwy. Dlatego też przedewszystkiem górny otwór szpuntowy musi być albo zupełnie otwarty, lub co najwyżej tylko nieszczelnie zamknięty bez względu na znaczne straty alkoholu, wynikające z powolnego parowania, gdyż to ostatnie jest tu potrzebne dla odprowadzenia najlotniejszych zanieczyszczeń i produktów rozkładowych. Oprócz tego powinny być beczki do starzenia tak z zewnętrznej jak i z wewnętrznej strony zupełnie czyste; nie mogą być zatem malowane, lub czemśkolwiek polewane albo też — jak się to robi przy zwykłych beczkach transportowych — wewnątrz wypalane, w celu dokładnego uszczelnienia.

Ostatni warunek ma cel podwójny. Najpierw chodzi o to, aby porami w ścianach beczki mogło się bardzo powoli ale nieustannie dostawać powietrze do środka płynu, gdzie wywiera wpływ chemicznie oczyszczający, dalej zaś, jest dla procesu starzenia rzeczą konieczną, aby wódka oczyszczana mogła wyciągać ze ścian beczki pewne składniki, które bądź to wpływają również oczyszczająco, bądź też stają się wprost lub po pewnych przemianach właściwymi składnikami wódek specyalnych.

Proces starzenia jest natury czysto chemicznej, jednakże w szczególach jest on bardzo mało zbadany. W każdym razie jest to jednak zupełnie pewnem, że najważniejszą rolę odgrywają przy nim różne ciała, wyciągane przez alkohol z drzewa dębowego ścian beczki. Na właściwy sobie smak specyalnych wódek, nie dający się ściśle określić, ale mający niejakie podobieństwo z przyjemnym smakiem orzechów

laskowych najprawdopodobniej najwięcej wpływa goryczka dębowa, zwana kwercyną. Piękny, przeważnie ciemno - złocisto - żółty kolor takich wódek pochodzi głównie od składnika dębiny, zwanego kwercytryną. Niewątpliwie odgrywają ważną rolę przy starzeniu wódek inne jeszcze składniki dębiny, które jednak prawie wcale nie są bliżej zbadane

Możemy sobie zatem tylko bardzo ogólnikowo przedstawić proces starzenia w następujący sposób. Powietrze, dostające się porami drzewa do środka wódki starzejącej, wywołuje w niej cały szereg różnych procesów chemicznych, polegających głównie na utlenianiu. W procesach tych biorą równocześnie udział różne zwyczajne zanieczyszczenia surówek — jak w pierwszym rzędzie aldehydy, dalej pewne specyalne składniki, właściwe specyalnej surówce poddawanej starzeniu i wreszcie różne składniki dębiny, rozpuszczalne w alkoholu. Rezultatem tego jest z jednej strony po części zupełne usunięcie, po części zaś zmniejszenie ilości składników nieprzyjemnych, z drugiej strony zwiększenie ilości ogólnej składników aromatu i posmaku.

Do najważniejszych między powyższymi procesami należy proces wytwarzania estrów, polegający na tem, że tlen powietrza utlenia aldehydy, po części także alkohole — zwłaszcza wyższe i niektóre składniki wyciagnięte z dębiny na kwasy, które łącząc się dalej z różnymi alkoholami dają właśnie estry.

Wszystkie przemiany chemiczne starzenia zachodzą, rozumie się samo przez się, tylko bardzo powolnie i w rozmiarach bardzo niewielkich, tak, że pod względem chemicznym trwalsze i w ogóle co do ilości obfitsze składniki zwyczajnych zanieczyszczeń nigdy nie mogą być tym sposobem zupełnie usunięte. Tak np. obu wspomnianym względom odpowiadający alkohol amylowy, pozostaje w głównej ilości niezmieniony, ale jak to już poprzednio wspomnieliśmy, ujemne strony woni i smaku takich zanieczyszczeń pokrywają się zupełnie wytworzonymi składnikami bukietu i posmaku.

Dla procesu starzenia nie małe znaczenie ma dalej jakość samej dębiny, z której się beczki wyrabia. Praktycy wiedzą to bardzo dobrze, że nie każda dębina do tego się nadaje. We Francyi, tej ojczyźnie starych win i wódek, istnieje osobny handel dębowemi dęgami i beczkami dla starzenia, który, nie mogąc nastarczyć własnego dobrego materyału, zaopatruje się od dawna materyałem z różnych miejsc Europy, a nawet i z Ameryki. Za najlepszy materyał uważaną jest dębina z francuskich prowincyi Limousin i Dordogne, jakoteż z okolic Gdańska, Szczecina i Rygi. Obecnie podobno i Galicya bierze pewien udział w dostarczaniu dobrej dębiny.

Do takiej szczególnej klasyfikacyi dębiny doszli fabrykanci drogą doświadczenia z praktyki; przekonali się mianowicie, że dębina z wielu okolic wpływa bardzo ujemnie na proces starzenia, nadając wódkom starzejącym smak twardy, nieraz nawet cierpki. Bliższe badania okazały, że taki wpływ ujemny pochodzi zawsze od znaczniejszych zawartości, właściwych zresztą każdej dębinie, ciał garbnikowych, takich jak kwas gallusowy i tannina, co zdaje sią zależy głównie, jak to zresztą z powyższych spostrzeżeń praktycznych wynika, od gleby i klimatu tych okolic, z których dębina pochodzi.

Ważnym warunkiem dla procesu starzenia jest także wiek dębiny, używanej do wyrobu beczek. Według doświadczeń praktycznych nadaje się do tego dobrze tylko drzewo ze zdrowych, dobrze wyrosłych dębów 80 100-letnich. Młodsze bowiem pnie drzewa mają jeszcze wiele komórek rozrastających się, a zatem zawierają wiele składników soczystych, niepożądanych dla procesu starzenia. Rozumie się, że trudno wymagać w handlu metryki wieku dla każdej dębiny, ale aby tego uniknąć, radzą sobie fabrykanci w ten sposób, że beczki do starzenia wyrabiają tylko większe, co najmniej 6-metrowe (t. zw. tierçons) do których dęgi muszą być wielkie i szerokie, tak, że nie mogą być wykrojone z drzew zanadto młodych.

Również nie dają nigdy wódek starzejących do beczek świeżo sporządzonych,

lecz albo dęgi, albo już gotowe beczki przesuszają przedtem na wolnem powietrzu przez dłuższy czas do kilku nawet lat. Zresztą zwykle przed złożeniem beczek wyparzają je przez krótki czas od strony wewnętrznej. Ostrożności te mają na celu usunięcie soków świeżej dębiny, które zawierają wiele składników, wpływających ujemnie na posmak wódek.

Przeprowadzenie procesu starzenia wymaga wreszcie wielkiej dbałości przy samem przechowywaniu wódek starzejących. Najlepiej jest przechowywać je w szczupłych piwnicach z ciągłym dostępem powietrza dość wilgotnego tak, aby temperatura i wilgotność były zawsze mniej więcej równomierne. Przytem jednak najwięcej musi się dbać o to, aby powietrze w takich piwnicach było zawsze czyste, wolne od wszelkich zanieczyszczeń, zgnilizny i stęchlizny, gdyż te ostatnie mogłyby się bardzo łatwo dostać przez otwór szpuntowy, jakoteż przez pory beczki do środka wódki i znieść zupełnie lub conajmniej bardzo osłabić dodatnie strony procesu starzenia.

Łatwo zrozumieć, że proces starzenia, należycie przeprowadzony, musi być zawsze drogi. Na zwiększenie kosztów składają się, obok koniecznej dbałości przy jego przeprowadzeniu, także w wielkim stopniu najpierw uwięzienie pewnego kapitału na długi czas zupełnie nieczynnie, a następnie straty, jakie pociąga za sobą parowanie alkoholu i wyciekanie porami beczki. Te ostatnie są często bardzo znaczne i mogą w przeciągu 5—10 lat dochodzić do 20% a nawet i 30%. Przytem stopniowość wódki w porównaniu do pierwotnej surówki znacznie się zmniejsza i spada zawsze co najmniej o kilkanaście, a nawet o 20 i więcej stopni Tr. Powodem takiego zmniejszenia jest z jednej strony to, że przy zanikaniu paruje z wódki alkohol w większym stosunku jak woda, a z drugiej strony, że do wódki dostaje się z zewnątrz wraz z powietrzem pewna ilość wilgoci. Ze względów praktycznych jest takie osłabienie stopniowości bardzo pożądane, gdyż dobre wódki nie powinny być bardzo silne. (C. d. n.).

Korespondencye.

N wosiółki (Wileńska gub.) w marcu 1896.

Wyczytałem w Nrze 1. „Gorzelnika" korespondencyę p. A. Michalskiego, omawiającą sposób oszczędzania słodu, reklamowany przez p. Starorypińskiego. Gdyby przy użyciu drożdży, prowadzonych sposobem, polecanym przez p. St., a znanym już od dawna nie tylko w Niemczech, gdzie wymyślonym został, lecz i u nas, można rzeczywiście osiągnąć rezultaty tak świetne, jak ma zapewniać p. St., gorzelnictwo nasze musiałoby mu być tylko wdzięczne, lecz zdaje mi się tak jak innym kolegom, że korzyści te są tylko mrzonką.

Bywali u nas dawniej, są obecnie i będą, rozumie się, też w przyszłości znakomici praktycy gorzelniani, którzy wiedzą swą pomagali lub też pomagają kolegom, u których wskutek jakiegoś błędu okazała się konieczną „poprawka". Tacy ludzie byli i są wielce cenieni i stosownie wynagradzani; ich powodzenie materyalne wywołało ukazanie się w gorzelnictwie odrębnego kroju gorzelnika t. zw. „poprawiacza", noszącego nieraz bezprawnie nazwę „technika gorzelniczego". Każdy porządny gorzelnik jest technikiem gorzelniczym w przeciwieństwie do partacza, i dlatego też noszenie takiego tytułu nie byłoby niczem złem, gdyby go nie nadużywano tak często i wskutek tego dyskredytowano. Chciałbym tu na tem miejscu zwrócić uwagę, że nie zawsze taki poprawiacz wydatków rzeczywiście zasługuje na uwagę i zaufanie, jakiem go często właściciele gorzelń darzą. Do jakiego absurdum może doprowadzić takie bezkrytyczne przyjmowanie reklam poprawiaczy i t. d. niech posłuży fakt, jaki się przed 15 laty u nas wydarzył, który zresztą niejeden z kolegów musi bardzo dobrze pamiętać. Mam tu na myśli sławnego swego czasu technika gorzelniczego br. Rosego, który grasował po całem Królestwie i Rossyi *). Nie będę tu opisywał całego postępowania owego technika w go-

*) Znany bardzo dobrze też w Galicyi. (*przyp. Red.*).

*

rzelni, dość, jeżeli powiem, że było ono nacechowane nieznajomością kardynalnych zasad gorzelnictwa. Pomimo to uciekłszy z jednej gorzelni nie wydawszy dobrych rezultatów, znajdował zawsze inną, w której znowu „poprawiał“.

Zaznaczywszy powyżej potrzebę krytycznego rozpatrywania działalności techników gorzelnianych, którzy wiedzą teoretyczną i praktyczną wspierają kolegów po gorzelniach, poprawiając w razie potrzeby błędy przez tych ostatnich popełniane, z ciekawością przeczytałem korespondencyę p. Michalskiego, w której on tak dobitnie wykazał, jakiej ułudzie wraz z p. Starorypińskim oddają się Ci, którzy sądzą, że tak znacznem oszczędzaniem słodu, rzeczywiście cośkolwiek oszczędzą.

Przy tej sposobności pozwolę sobie też dodać kilka własnych doświadczeń z mojej własnej praktyki (od lat 24 zajmuję się gorzelnictwem) co do oszczędzania słodu przy przeróbce tak kartofli jak też żyta lub kukurudzy.

Pędziłem dawniej gorzelnie, przerabiające żyto i kukurudzę w ziarnie i w nich to używałem 8% słodu, pomimo, że teorya i praktyka nakazują brać w takich gorzelniach 10 do 11% słodu. Prawda jednak, że cały proces zacierania musiał być robiony bardzo uważnie, gdyż najmniejsze uchybienie powodowało zniszczenie części słodu, a w dalszem następstwie brak w zacierze fermentującym diastazu i niezupełne odfermentowanie dekstryn. Zacierałem w ten sposób, że miazgę wypuszczałem z Henzego powoli, aby temperatura w zacierni nie podniosła się wyżej 42° R., a gdy już ¾ całej ilości miazgi wyszło do kadzi, wtenczas zatrzymywałem wypływ wody chłodzącej, aby resztą wyciskanej miazgi ograć zacier do 52° R. Potem pozostawiałem zacier w spokoju przez 1½ godziny, a po upływie tego czasu zacier był dokładnie scukrowany, o czem się przekonałem próbą jodową.

Kartoflane zaciery jak zwykle tak i tej kampanii robię tym samym sposobem, jak wyżej opisano, biorę jednak tylko 4% słodu. Słód wyrabiam mięszany z 30 pudów owsa i 20 pudów jęczmienia, i ten okazał się w praktyce, przynajmniej u nas, najodpowiedniejszym, gdyż daje spokojny i długi ferment. Kadzie ustawiam przy 11° R., a pod koniec fermentacyi głównej dochodzi temperatura jak zwykle do 25° R. Odfermentowanie jest u mnie zazwyczaj do 0·8° sach., a najmniej do 1·2° sach. Gorzelnia nasza zalicza się do największych w okręgu; jest ona w ruchu od 1. października do 1. maja, a dziennie robią się cztery zaciery. O rezultatach tegorocznej kampanii nieomieszkam zawiadomić kolegów po ukończeniu jej t. j. po 1. maja.

B. Chmielewski.

Część ekonomiczna.

Gorzelnie rolnicze wobec ugody austryacko-węgierskiej.

Napisał
Prof. Vinz. Th. Magerstein, c k. Insp. gorzelń *).

Gdy w r. 1888 odbywały się pertraktacye w sprawie zaprowadzenia podatku konsumcyjnego od cukru i od wódki, wskazywali zastępcy węgierscy na korzyści, jakie miała przynieść nowa ustawa austryackiemu przemysłowi cukrowniczemu, przyczem żądali ustępstw ze strony Austryi na rzecz gorzelnictwa węgierskiego. Odnośne porozumienie przyszło do skutku, a z biegiem czasu okazało się, że nowa ustawa posiada wiele i uczuć się dających braków, przez które poważnie zagrożoną została egzystencya przemysłu gorzelnianego i że zachodzi potrzeba polepszenia warunków bytu tego dla rolnictwa tak potrzebnego przemysłu; sanacyę obecnych stosunków wyglądają nie tylko w Węgrzech lecz także i u nas w Austryi.

Przemysłowcy węgierscy utrzymują, że węgierski przemysł gorzelniany został przez ustawę z r. 1888 skrzywdzony, podczas gdy ustawa ta miała przynieść korzyści gorzelnictwu austryackiemu. Z tego założenia wychodząc, starają się zastępcy interesów węgierskich o usunięcie braków ustawy powyższej w tym kierunku i o stworzenie takiej ustawy, którąby zupełnie chroniła gorzelnictwo od upadku.

Co do zasady, że ustawa powinna przemysł chronić od upadku, mają Węgrzy zupełną słuszność, a z naszej strony również nie omieszka się wołać o usunięcie złego, jednakowoż jak słychać i jak tu i owdzie czytamy

*) Autoryzowany przedruk z Wettendorfer's Ztschr. f. Sp. Ind.

po pismach codziennych, żądają Węgrzy sanacyę swego gorzelnictwa właściwie kosztem naszego, austryackiego przemysłu gorzelnianego.

Gdy podczas tworzenia obecnej ustawy gorzelnianej węgierski przemysł gorzelniany wrzekomo nie zupełnie stał na tej wysokości, jaką wymagała ówczesna sytuacya, a finansowe stosunki wymagały uzdrowienia, do czego miał głównie posłużyć spirytus, zawarto ugodę z rządem austryackim, która miała stworzyć przewagę ze strony austryackiej na niekorzyść węgierskiego gorzelnictwa, czyli innemi słowy, kontyngent dla austryackiej połowy monarchii wymierzono za wysoki, a dla Węgier za niski. Dlatego przy przyszłej ugodzie zwrócić należy uwagę obu rządów na powyższą nierównomierność co do rozdziału kontyngentu pomiędzy obie połowy monarchii i cały kontyngent w austryackiej połowie miałby być zmniejszony do 940.000 hl (wobec obecnych 997.000 hl.) zaś w Węgrzech pozostawiony w dotychczasowej wyskoości tj. 873.000 hl., gdyż liczby te mają wrzekomo odpowiadać stosunkom konsumcyi w obu połowach monarchii.

Leży jak na dłoni, że do wymiaru kontyngentu dla obu połów monarchii musi i będzie służyć rzeczywista konsumcya. Ze względu na podatek konsumcyjny ma każde państwo produkować tylko taką ilość spirytusu jaka jest konieczną do pokrycia własnej potrzeby, nie mniej ani też więcej. Musi się jednak przy ustanowieniu kontyngentu brać pod uwagę zupełnie prawdziwe daty co do konsumcyi Przypuszczenia i t. p dane muszą tu być zupełnie wykluczone.

Rozpatrzmy teraz czynniki, na podstawie których węgierscy producenci spirytusu obliczyli kontyngent dla Austryi na 940.000 hl. a dla Węgier na 873.000 hl.

Według zestawienia „Pester Lloyda“ wynosi konsumcya w ostatnich pięciu latach, tj. 1890/91—1894/95 (pierwsze dwa lata nieuwzględniono z powodu dawnych zapasów, przyczem niemożnaby oznaczyć konsumcyi jakąś liczbą normalną) średnio: w Austryi 933.598 hl, w Węgrzech 798.846 hl. rocznie. Według tego zestawienia byłaby konsumcya Austryi większą o 135 000 hl. jak Węgier.

Aby tę bijącą różnicę w konsumcyi spirytusu zmniejszyć odpowiednio na korzyść konsumcyi węgierskiej, wyrzuca się kampanię 1894/95 z szeregu lat i twierdzi, że wskutek nieurodzaju kukurudzy w owym roku zmniejszyła się produkcya spirytusu w Węgrzech w tymże roku znacznie, wskutek czego byli Węgrzy zmuszeni sprowadzić około 20.000 hl. spirytusu z Austryi; z tego wyciąga się dziwny wniosek, że przeciętna roczna konsumcya Węgier wynosiła właściwie okrągło 802.000 hl. a konsumcya Austryi też okrągło 930.000 hl. Na podstawie tego matematycznego rozwiązania oblicza „Pester Lloyd“, że kontyngent węgierski jest o 70.000 hl. za wysokim, zaś kontyngent austryacki o 67.000 hl.

Na tem jednak rachunek jeszcze nie jest ukończonym, gdyż mówi się dalej, że z uwagi na projektowane podwyższenie podatku konsumcyjnego z 35 złr. na 50 złr. zmniejszy się konsumcya austryacka co najmniej o 50.000 hektolitrów alkoholu (w pierwszych czasach nawet znacznie więcej) tak, że w Austryi będzie wynosić konsumcya 880.000 hl., podczas gdy spotrzebowanie alkoholu w Węgrzech wyniesie jak dotychczas 802.000 hl. Czem jednak poprze „Pester Lloyd“, swój wywód o takiem zmniejszeniu się konsumcyi t y l k o w A u s t r y i?

Jeżeli się jeszcze doliczy jako roczny zanik spirytusu kontyngentowego w Austryi 20.000 hl. a w Węgrzech 16.000 hl, to wynosi zużycie spirytusu kontyngentowego w Austryi 900000 h., a w Węgrzech 818.000 hl., a więc wobec dotychczasowego kontyngentu w Austryi o 97.000 hl. mniej, w Węgrzech mniej o 54 000 hl. Według tego obliczenia należałoby ustanowić kontyngent dla Austryi 900.000 hl. a dla Węgier 818.000 hl., względnie po włączeniu do kontyngentu spirytusu, potrzebnego do fabrykacyi octu (ilość tę dla Austryi ustanawia się w wysokości 40.000 hl dla Węgier zaś 55.000 hl.) miałby wynosić kontyngent dla Austryi 940.000 hl. a dla Węgier 873 000 hl.

W tym wypadku byłby kontyngent przy odnowieniu ustawy gorzelnianej w Austryi o 57.458 hl. mniejszy, w Węgrzech o 458 hl. większy od obecnego kontyngentu

Z powyżej przytoczonych wywodów wynika, że zasady dla ustanowienia liczby kontyngentowej nie są nie do zbicia i że przy powyższem zestawieniu przypuszczeń i t d. pozostawiono za wiele wolnego miejsca tak, że spełnienie się tych przypuszczeń jest więcej aniżeli wątpliwem. Że zestawienie takie tem więcej na wartości traci im dalej od rzeczywistości odchodzi, leży jak na dłoni.

Aby przy oznaczaniu liczby kontyngentowej dojść do rezultatów zgodnych z prawdą, należy brać pod uwagę stosunki konsumcyi udowodnione liczebnie; z takimi danemi można wtedy przystąpić do oznaczania liczby kontyngentowej tak w Węgrzech jak w Austryi. Tak jednej jak i drugiej połowie monarchii należy tyle kontyngentu przydzielić, wiele każda z nich rzeczywiście potrzebuje. Takiego sprawiedliwego rozdziału domagają się nasi interesenci i tylko takiego powinno się żądać ze strony węgierskiej.

Jeżeli się węgierscy producenci spirytusu uskarzają, że byt przemysłu gorzelnianego u nich jest zagrożony przez obecną ustawę

**

gorzelnianą, cóż mają mówić nasze rolnicze gorzelnie. które przez rząd nie są w tej samej mierze popierane jak to się dzieje w Węgrzech? Niebezpiecznym nieprzyjacielem dla naszego gorzelnictwa są węgierskie gorzelnie, produkujące wódki specyalne (Qualitäts-Branntweine) jak koniak, śliwowicę i t. p., a które nas temi wódkami zalewają.

Jest wielce wskazanem przedsięwziąć odpowiednie i energiczne środki zaradcze, celem uniemożliwienia tym wódkom, niepłacącym z pewnością i połowy tego podatku co spirytus, zalewania targu naszej połowy monarchii, jak to się zwłaszcza w ostatnich czasach dzieje, a przez co ceny tak znacznie ucierpiały. Niemniej zagrożonym jest nasz przemysł gorzelniany przez węgierską, nas krzywdzącą politykę taryfową.

Przy sposobności ewentualnego odnowienia ustawy gorzelnianej mają być uwzględnione takie zmiany, które mają z jednej strony zapewnić byt gorzelnictwa, z drugiej strony ma przytem państwo uzyskać zwiększenie dochodów.

Podczas gdy w Węgrzech proponują, aby spirytus, potrzebny dla fabrykacyi octu, stale nie podlegał opodatkowaniu i branym był ze spirytusu kontyngentowego, oraz aby spirytus, używany do innych celów przemysłowych i do ogólnej denaturacyi był tylko przez dwa lata jeszcze wolny od podatku i również był brany z kontyngentu, bylibyśmy zatem, aby wszystek alkohol, używany do powyższych celów był opodatkowany *).

Ani odnośne lekarstwa, ani ocet lub meble gięte i t. d. nie potaniały po r. 1888, po którym przemysł otrzymał spirytus bez podatku. Na uwagę, że przy użyciu opodatkowanego spirytusu podniosłaby się cena artykułów, wyrabianych przy jego pomocy, można odpowiedzieć, że takie podniesienie się cen może być łatwo poniesione przez konsumentów. Zresztą wszelkie wody pachnące, ekstrakty, artykuły kosmetyczne i perfumy wyrabia się już teraz w znacznej ilości z opodatkowanego spirytusu, a pomimo to cena tych artykułów wcale się nie podniosła. Aptekarze i fabrykanci octu życzą sobie, aby mogli używać do swoich celów spirytusu opodatkowanego i wniesiono już nawet do Wys. c. k. Ministerstwa skarbu petycyę, aby do wyrobu octu wcale nie wydawano nieopodatkowanego spirytusu.

Przez opodatkowanie spirytusu, służącego do celów przemysłowych zyskałoby państwo nowe źródło dochodu i nie potrzebaby wcale podatku konsumcyjnego podnosić z 35 złr. na 50 złr., gdyż należy się obawiać, że przy podwyższeniu podatku o 15 złr. mogłaby konsumcya jeszcze więcej się obniżyć; zwiększenie jednak o 10 złr. dałoby się jeszcze wytrzymać; drobni odsprzedawcy wódki (szynkarze) musieliby się wtedy zadowolić mniejszym zyskiem.

Tym sposobem mogłoby państwo uzyskać wymagane zwiększenie dochodów, a gorzelniom rolniczym przysporzonoby przecież pewne korzyści. Szczególnie należałoby po upływie dziesięciolecia istnienia obecnej ustawy dążyć przy ugodzie z Węgrami do postanowień ustawowych, któreby ochraniały gorzelnie rolnicze przed przewagą gorzelń melasowych. Gdyby zmniejszenie kontyngentu koniecznie musiało mieć miejsce, niech to zmniejszenie dotknie tylko gorzelnie, przerabiające melasę.

Byt gorzelń rolniczych tak naszych jak też węgierskich, zagrożonym jest niemało przez nieprzyjaciela zagranicznego, mianowicie przez znaczną premię eksportową dla spirytusu w Niemczech.

Wskutek tego wyparły nas Niemcy już z kilku państw i zmniejszyły znacznie obszar zbytu naszego spirytusu. Powinniby się interesenci obu połów monarchii postarać o to u rządu, aby tenże odpowiednią premię eksportową dla naszego spirytusu ustanowił.

Do utrwalenia bytu gorzelń rolniczych przyczyniłoby się niemało też postanowienie, aby ilość kontyngentowego spirytusu, którąby gorzelnie rolnicze w którymś roku nie wyprodukowały, przypadała tylko gorzelniom rolniczym.

Wreszcie byłoby do życzenia, aby gorzelniom spółkowym drobnej własności ziemskiej przyznane były specyalne ustawowe ulgi.

W interesie obu państw, jako rolniczych, leży, aby chroniły gorzelnictwo przed upadkiem i przemysłowi temu należytą egzystencyę zapewniły; środki jednak i drogi prowadzące do tego celu muszą być przeprowadzone z obu stron uczciwie i pewnie.

---

*) Jesteśmy w kilku punktach w niezgodzie z Szan, współpracownikiem naszym, jednak to nie dziw, gdyż trudno w tak zawiłej sprawie o zupełną zgodę. Z powyżej przytoczonym ustępem atoli nie zgadzamy się zasadniczo, gdyż uważamy, że specyalnie my w Galicyi możemy mieć w tem interes, aby spirytus, używany do celów przemysłowych był nieopodatkowanym i mógł być pociągany z ilości niekontyngentowego spirytusu. Dziś spirytus nieopodatkowany, używany do celów przemysłowych z wielkim trudem tylko zaczyna sobie wyrabiać popyt w przemyśle, gdyby go zaś uczyniono nie w trójnasób droższym lecz o kilkanaście tylko procent, zużycie jego w przemyśle stanie się niemożliwem wobec konkurencyi innych ciał, mogących alkohol bardzo dobrze zastąpić. Wobec zmniejszania się konsumcyi spirytusu w postaci napojów alkoholowych powinniśmy się starać o umożliwienie przemysłowi korzystania z alkoholu denaturowanego, aby ogólna produkcya spirytusu nietylko nie zmniejszyła się, lecz owszem w interesie upadającego rolnictwa zwiększała się.

Gdyby jednakowoż przy pertraktacyach ugodowych pomiędzy obydwoma państwami uczciwe porozumienie było niemożliwem, byłoby wskazanem nie odnawiać ugody z Węgrami, lecz dążyć do utworzenia linii cłowej na granicy Węgier.

***Memoryał komitetu c. k. Towarz. rolniczego krakowskiego w sprawie wódczanej.** Komitet c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego w piśmie swem, z dnia 27. lutego 1896, L. 320 do Wysokiego Ministerstwa Skarbu wniesionem, zaznaczył z całą stanowczością, że podwyższenie podatku od wódki byłoby dla rolnictwa w Galicyi prawdziwą klęską; kraj nasz bowiem, przechodząc bardzo ciężkie agrarne przesilenie, nie jest w stanie tego nowego ciężaru ponosić! Po przedstawieniu obecnego opłakanego stanu rolnictwa i rolniczego przemysłu gorzelnianego przedkłada komitet życzenia rolników naszego kraju.

Za odpowiedni rozdział kontyngentu uważałby komitet następujący: Z kontyngentu na podstawie rzeczywistej konsumcyi obliczonego, należałoby przyznać gorzelniom rolniczom *präcipuum* wynoszące 70%, resztę zaś, t. j. pozostałe 30% rozdzielić w ten sposób, aby z niej gorzelnie rolnicze otrzymały 70, a fabryczne 30%. Właściciele gorzelń mieliby nałożony pod karą porządkową obowiązek, wcześnie, np. do 15. listopada każdego roku zgłosić ilość zamierzonego wyrobu wódki, a dodatkowy kontyngent, wskutek takiego zgłoszenia gorzelniom w jaknajszybszym terminie po dokonaniu tych zgłoszeń przyznać się mający, byłby zastrzeżony wyłącznie tylko dla gorzelń rolniczych stosunkowo do definitywnego kontyngentu każdej gorzelni rolniczej.

Niewyrobienie kontyngentu w ciągu jednego lub dwóch lat nie powinno jednak wpłynąć na zniżenie kontyngentu definitywnego na przyszły peryod podziałowy. Natomiast gorzelnia przez trzy lata niebędąca w ruchu, traci pierwotne prawa, ponieważ dowodzi to zmiany zasad gospodarstwa.

Bonifikacye dla gorzelń rolniczych wynosiłyby:

dla gorzelń wyrabiających 2 hektolitry dziennie	8 złr.
dla gorzelń wyrabiających 4 hektolitry dziennie	6 „
dla gorzelń wyrabiających 6 hektolitrów dziennie	4 „
dla gorzelń wyrabiających 8 hektolitrów dziennie	2 „

Do tych czterech kategoryj byłyby gorzelnie rolnicze ograniczone, a wypłata bonifikacyi następowaćby powinna w 14 dni po wyjściu spirytusu z magazynu. Dla spirytusu, wyrabianego ponad kontyngent w gorzelniach rolniczych miałyby być udzielane bonifikacye w wosokości 50% bonifikacyi dla spirytusu kontyngentowego.

Dla uchylenia strat, wynikających, dla właściciela gorzelni z dzisiejszego wadliwego sposobu wykonywania kontroli przez władze skarbowe należałoby wyjednać od Rządu na wzór pruski zbiorniki żelazne o dwóch kluczach, z których jeden pozostawałby w ręku właściciela gorzelni, drugi w ręku funkcyonaryusza władzy skarbowej, a zegary obecnie funkcyonujące pozostałyby w użyciu jako dodatkowy środek kontroli.

Wreszcie uważa komitet za pożądane zamieszczenie w ustawie postanowienia, któreby dozwalało właścicielowi dwóch z sobą graniczących majątków o odrębnych gorzelniach, połączenie tych dwóch gorzelń w jedną bez przekroczenia sumy obu kontyngentów przy zachowaniu charakteru rolniczego tej nowopowstałej gorzelni.

***Wyrób spirytusu w Austryi w grudniu 1895.** Według wykazów urzędowych wyprodukowano w grudniu 1895 r. w Przedlitawii spirytusu w gorzelniach, podlegających opłacie od konsumcyi 16,466,844 litrów à 100%, zaś w gorzelniach, podlegających opłacie od produkcyi 218 266 litrów à 100%, razem zatem 16,685 110 litrów à 100% (w zeszłym roku wyprodukowano w tym samym miesiącu tylko 15,876.733 litrów à 100%),

***Wyrób spirytusu w Węgrzech w listopadzie 1895.** Według wykazów urzędowych wyprodukowano w listopadzie 1895 w Węgrzech spirytusu w gorzelniach, podlegających opłacie od konsumcyi 8,104.778 litrów à 100%, zaś w gorzelniach podlegających opłacie od produkcyi 897.176 litrów à 100%, razem zatem 9,001 964 litrów à 100% (w zeszłym roku wyprodukowano w tym samym miesiącu 9,999 807 litrów à 100%).

***Produkcya okowity w Rosyi.** Podług urzędowych danych wyprodukowano okowity w ciągu października w Rosyi europejskiej 2,585.387 wiader wobec 2,462 631 wiader, w 1894/95 r. i 2,336.714 wiader w 1893/94 r., t. j. więcej o 122.756 wiader, czyli 5%, a względnie więcej o 248.673 wiader, czyli 10.6%. W ciągu pierwszych czterech miesięcy bieżącej kampanii produkcya doszła do cyfry 3,795.179 wiader wobec 3,605.245 wiader w 1894/95 r. i 3,331 577 w 1893/94 r. W kampanii bieżącej liczba fabryk, funkcyonujących do 1. listopada, jest większa o 42, niż w poprzedniej kampanii, a mianowicie:

było ich 1.230 wobec 1.198 w r. z Do dnia 1. listopada wszystkich sprawdzonych zapasów okowity było 4.085.292 wiader wobec 4.049.000 wiader w 1894/95 r. i 3,770.829 wiader w 1893/94 r., t. j. więcej niż lat poprzednich o 36.292 wiader, czyli 0.9%, a względnie 374.463 wiader czyli 10.1%.

***Wywóz spirytusu z Rossyi w r. 1895.** Według *„St. Petersb. Ztg."* (Nr. 44 z dnia 13/25 lutego b. r.) wyprowadzono z Rossyi za granicę 1,736.089 wiader (czyli 21,353 895 liter) bezwodnego spirytusu wobec 2,256.210 wiader (czyli 27,751.383 liter) w r. 1894 i 2,080.057 wiader (czyli 25,584.701 liter) w r. 1893. Wywóz spirytusu zmniejszył się zatem w stosunku do wywozu z r. 1894 o 23%, a w stosuuku do wywozu z r. 1893 o 16·5%. Z wywiezionego spirytusu przypada 567.846 wiader (czyli 6,984,505 liter) na spirytus oczyszczouy. Wywóz w r. 1895 bynajmniejszym z wywozów ostatnich dziewięłciu lat.

***Monopol wódczany w Rossyi.** Ogłoszony został rozkaz Najwyższy o zastosowaniu ustawy skarbowego monopolu wódczanego w guberniach południowych i zachodnich, jakoteż o zaprowadzeniu tego monopolu w gub.: Petersburskiej, Nowgorodzkiej, Ołoneckiej, Pskowskiej i Charkowskiej. W guberniach: Besarabskiej, Wołyńskiej, Ekaterynosławskiej. Kijowskiej, Podolskiej. Połtawskiej, Taurykiej, Chersońskiej i Czernihowskiej od dnia 13. lipca 1896 r., a w gub. Wileńskiej, Witebskiej, Grodzieńskiej. Kowieńskiej, Mińskiej, Mohylowskiej i Smoleńskiej z dniem 13. lipca 1897 r. rozkazano zaniechać pobierania ustanowionych opłat na rzecz miast i ziemstw od patentów od wyrobu i handlu spirytualiami. W miejsce zaś opłat tych rozkazano wydawać czasowo ze skarbu wynagrodzenie w stosunku, odpowiadającym średniemu dochodowi z lat 5ciu. Dalej rozkazano zaprowadzić monopol skarbowy wódczany w gub. Petersburskiej. Nowgorodzkiej, Pskowskiej, Ołonieckiej i Charkowskiej z dniem 13. stycznia 1898 r.

***Państwowa sprzedaż okowity w guberniach Królestwa Polskiego,** jak wiadomo, ma być zaprowadzona od dnia 1. stycznia 1898 r. Wobec odmiennych zwyczajów i warunków, w jakich w guberniach tych odbywa się sprzedaż trunków, postan wiono przyjąć dla nich nieco inne zasady przy przeprowadzaniu projektowanej reformy, niż dla reszty państwa. Warunki, w jakich w kraju tutejszym prowadzić się będzie państwowa sprzedaż trunków, zostaną określone bliżej po porozumieniu się z odnośnemi władzami, z warszawskim generał-gubernatorem na czele (*Gaz. Handl.*).

Rozmaitości.

***Wojna o wódkę w Norwegii.** Dnia 1. stycznia 1896 weszła w życie w Norwegii ustawa, która dla handlu spirytualiami w tym kraju może być wielce szkodliwą. Istnienie towarzystw wódczanych, mających we wszystkich miastach Norwegii wyłączne prawo sprzedaży (z wyjątkiem trzech miejscowości) i wyszynku wódki, jest teraz zawisłem od plebiscytu; wszyscy mężczyźni i kobiety w wieku ponad 25 lat głosują nad pytaniem, czy w ich gminie ma istnieć wyszynk wódki lub nie. Po raz pierwszy otrzymują tu kobiety prawo głosu w sprawie, która nie jednej z nich przyniosła zmartwienie.

Stosunki co do sprzedaży wódki w Norwegii są tam następujące: „Na podstawie ustawy z r. 1871 spoczywa sprzedaż wódki w rękach towarzystw, dla których istnieją te same przepisy i zasady co i w Szwecyi. Przepisy te są następujące: Ilość szynków ma być zmniejszoną, szynki mają być wieczorem wcześnie zamykane, nie śmie się wydawać napojów pijanym i nieletnim i t d. Celu jednak t. j. zmniejszenia pijaństwa w Szwecyi nie osiągnięto. Istnieje obecnie 51 towarzystw wódczanych, niema ich tylko w trzech miastach. Konsumcya wódki utrzymała się na dawnej wysokości pomimo tych towarzystw, przyczem konsumcya piwa znacznie się zwiększyła. Gdy jednak przeciw towarzystwom tym coraz to większa niechęć się objawiała, zwłaszcza z powodu nadwyżek z dochodów, które miały być użyte na cele potrzeb gminnych, ustanowiono w r. 1888 komisyę dla obrad nad wprowadzeniem monopolu spirytusowego. Komisya ta wypracowała projekt ustawy, która weszła w życie z dniem 1. stycznia 1896. Najważniejsze postanowienia są następujące: Za sprzedaż hurtowną opłaca się państwu pewną roczną kwotę; sprzedaż drobna może być od 1. stycznia prowadzoną przez towarzystwa, których ustawy muszą być przyjęte przez odnośną gminę i potwierdzone przez króla; ilość szynków ustanawiają gminy i t. d. Przed założeniem towarzystwa rozstrzyga powszechne głosowanie, w którem udział biorą wszyscy mężczyźni i kobiety w wieku ponad 25 lat, czy towarzystwo takie ma być założonem w danej miejscowości, względnie czy już dawniej założonemu ma być udzielonem pozwolenie na dalszą sprzedaż trunków. Takie powszechne głosowania odbyły się wśród walki i ogromnego naprężenia, już ubiegłej jesieni w trzynastu miastach, w których towarzystwom wódczanym wyszła koncesya na sprzedaż trunków, udzielana zawsze tylko na przeciąg pięciu lat. Tylko w dwóch, najwięcej na północny wschód wysuniętych, miastach Wadsö i Bodö wypadło głosowanie na korzyść dalszego istnienia to-

warzystw wódczanych, w jedenastu miastach głosowanie zniesło istniejące towarzystwa. Miasta ostatnie miały 21.336 uprawnionych do głosowania mężczyzn i kobiet; z tych głosowało 13.394 przeciw towarzystwom wódczanym, podczas gdy w Wadsö i Bodö na 2465 głosujących oświadczyło się tylko 665 przeciw wódce. Ciekawem przy tem głosowaniu jest to, że ci, którzy życzą sobie dalsze istnienie towarzystw, zostają w domu, a więc nie głosują, a głosy ich liczą się jako oddane za istnieniem towarzystw.

O jak wielkie sumy tu się rozchodzi, okazuje jedenaście towarzystw, nie istniejących już od 1. stycznia 1896, których obrót wynosił w ciągu ostatnich lat pięciu $14^1/_2$ milionów koron. Walka przebyta była zawziętą, a jeszcze większą będzie ona w roku bieżącym, w którym upływa koncesya towarzystwom wódczanym w dziewięciu miejscowościach, pomiędzy innemi też w miastach Bergen i Stavanger, w których spodziewają się bardzo silnego starcia pomiędzy zwolennikami wódki i przyjaciółmi trzeźwości. W roku 1897 odbędzie się głosowanie nad istnieniem dalszych jedenastu towarzystw, w roku 1898 nad dwunastoma a w r. 1899 nad resztującemi sześcioma, pomiędzy któremi znajduje się towarzystwo wódczane miasta Christyanii. Ustawa nowa, bardzo surowa pod wieloma względami, wytworzyła dziś już stosunki, które obcym mogą się wydać bardzo dziwne. Podróżny n. p., który przyjedzie do Christyanii w sobotę po 1. godzinie po południu i pragnie napić się choćby kieliszeczka koniaku naprożno się nań cieszy; nie otrzyma ani kropli napoju alkoholowego do poniedziałku o godzinie ósmej rano, nawet w własnym pokoju w hotelu. Tak samo nie sprzedają w tym czasie trunków po restauracyach ani po kawiarniach. Pole do popisu będą mieć tam teraz przemytnicy, gdyż do miejscowości, gdzie niema szynku, przemycać się będzie wódkę z miejscowości, w których towarzystwa pozostały i nadal.

***Spaliła się gorzelnia w Bobiatynie**, (pow. Sokalski) która po zbudowaniu była dopiero drugi rok w ruchu. Ogień powstał na strychu wskutek nieostrożności. Szkoda wyrządzona jest znaczną, a byłaby bardzo wielką, gdyby nie to, że sala aparatowa, mieszcząca w sobie maszyny i aparaty, wartości kilkunastu tysięcy, posiadała ogniotrwałą powałę. Przerwa w ruchu trwać będzie kilka tygodni.

***Dlaczego ludzie piją?** Na to pytanie profesor Bunge w Bazylei daje następującą odpowiedź: „Główną przyczyną nałogu do trunków jest duch naśladownictwa. Pierwszy kufel piwa, pierwszy kieliszek wódki nie smakuje lepiej, niż pierwsze cygaro: ludzie piją dlatego, bo to czynią inni, lecz gdy się raz do picia przyzwyczają, to nie zbraknie im nigdy pozorów ku temu. A zatem piją przy pożegnaniu, piją przy powitaniu; piją gdy są głodni — dla zabicia głodu; piją gdy są syci, dla pobudzenia apetytu; piją, gdy im zimno, na rozgrzewkę: piją, gdy im gorąco, na ochłodę. Piją, gdy im się chce spać — dla rozbudzenia się; piją, gdy spać nie mogą — aby usnąć. Piją bo im smutno, piją też — bo im wesoło. Piją przy chrzcinach, ślubach, pogrzebach: dla uczczenia narodzin, zaślubin, dla opłakania śmierci; piją wreszcie dla zabicia nudów. Ba wszystkich pretekstów na wołowej skórze by nie wyliczył! ...“

Pytania i odpowiedzi.

Odpowiedź na pytanie 3. Na pytanie, postawione przez Szan. kolegę *F. S.* w Nrze 5. „Gorzelnika“, donoszę, że od lat pięciu prowadzę drożdże czysto zacierowo kartoflane z bardzo dobrym skutkiem, gdyż przy za wartości 20% cukru w głównym zacierze otrzymuję odfermentowanie do 1° Ball.

Obecnie przerabiam kartofle, zawierające tylko 16—18% skrobii, a odfermentowanie mam takie same, a może i lepsze. Z takich kartofli robię gęstsze zaciery, aby w drożdżach otrzymać co najmniej 20% cukru. Drożdże prowadzę sposobem niżej opisanym.

Po scukrowaniu głównego zacieru, który trzymam w kadzi zaciernej do 40 minut, odcedzam około 20 wiader, dodaję jedno wiadro ukwaszonego zacierku z dnia poprzedniego, podgrzewam za pomocą wiosła parowego do 52° R (przy kartoflach nadpsutych do 54° R.). Przez dwie godzin trzymam zacierek pod przykryciem dla należytego zcukrowania, poczem dobrze przemięszawszy nakrywam znowu. Po 12 godzinach podgrzewam znowu do 48° R, aby do czasu zupełnego ukwaszenia temperatura nie spadła niżej 40° R. Po ukwaszeniu, gdy zacier okazuje 2—2·3° kwasu (według Delbrücka), co ma miejsce po 20 godzinach, doparzam wiosłem do 56° R. (przy nadpsutych do 60° R.).

12 godzin przed ukończeniem głównego zacieru dodaję drożdże zarodowe (matkę), i ustawiam przy 17° R. i 18% cukru.

W tym czasie t. j. w ciągu 12 godzin drożdże ogrzewają się do 25° R., a odfermentowują do 9° Ball. Wówczas odbieram około 6 wiader na drożdże zarodowe, do których dodaję garniec ukwaszonego i ostudzonego zacierku, poczem jak najspieszniej studzę do 12° R. Pozostałą ilość drożdży podmładzam ukwaszonym zacierkiem, wskutek czego temperatura obniża się do 24° R. Po ostudzeniu głównego zacieru do 17° R. i ogrzaniu się drożdży do 25° R. wlewam takowe do za-

cieru, a całą masę studzę tak, aby w kadzi fermentacyjnej otrzymać temperaturę 12° R. W ciągu 48 godzin ogrzewa się zacier fermentujący do 24—26° R. (zależnie od ilości cukru); po 60 godzinach dopełniam kadź zimną wodą. Zacier okazuje przed pędzeniem 4—5° na kwasomierzu Weinberga.

Sprawdza się i u mnie zasada znana, że im więcej kwasu w drożdżach (byle czysto mlekowego), tem mniej go jest w odfermentowanym zacierze i tak jest u wszystkich gorzelników. Tymczasem z pytaniu Nr. 3 p. F. S. widzę, że zacierek drożdżowy ukwasza się do 14½ — 16° według Weinberga, a odfermentowany zacier okazaje 8—9°.

Mojem zdaniem to silne ukwaszenie zacierków pochodzi z nadmiernego rozwielmożnienia się bakteryj obcych, nie kwasu mlekowego (o czem możnaby się pod mikroskopem przekonać). Kwasomierz pokazuje nam niestety tylko ilość kwasu, a nie zaś jakość jego, a gdy jakość ta jest nieodpowiednia i nie podobna zbadać ją kwasomierzem, nic dziwnego, że w odfermentowanym zacierze pozostaje jeszcze 3% cukru.

Radziłbym Szan. koledze przedewszystkiem przeprowadzić ścisłą dezynfekcyę tak naczyń wszystkich jako też lokali. Przez kilka dni nie należy dodawać do zacierku zakwasku z dnia poprzedniego, lecz dodawać podczas cedzenia na każde 10 wiader zacierku po jednym łucie kwasu winowego (*acidum tartaricum*), rozpuszczonego w pół litrze wody. Do drożdży zarodowych (matki) należy dodawać zaraz po odebraniu takowej na każde 5 wiader 10—15 cc. czystego kwasu siarkowego (*acidum sulfuricum*), rozpuszczonego w litrze wody i tę manipulacyę powtarzać raz na tydzień. Tak oczyszczone drożdże dadzą niezawodny wynik t. j. zacier odfermentuje do 1—½° Ball.

Gdyby który z Szan. kolegów uznał powyższe wskazówki za nieodpowiednie, uprzejmie proszę o podanie swych uwag w „Gorzelniku".

Nadmieniam, że podaję to, opierając się na pewnych danych z praktyki, gdyż niejednokrotnie sam byłem w podobnem położyniu jak obecnie kolega F. S. Podczas mojej dziesięcioletniej bytności w Bełdowie miałem pod swoim zarządem kilka sąsiednich gorzelń i często moi zastępcy przez nieuwagę lub niedbałość doprowadzali do podobnego stanu. Powyżej przytoczonym sposobem atoli udawało mi się w ciągu kilku dni podnieść wydatek spirytusu do odpowiednich wymagań.

S. Skassa

Odpowiedź na pytanie 3. Radzę Szan. koledze robić hołowicę zaraz po ukończeniu zacieru, a po ukwaszeniu takowej podgotowywać ją do 55° R. Matkę radzę odbierać przy 5% Ball. Co do ustawiania podmłody, o której Szan. kolega pisał, że pozwala jej ogrzać 1° R., jestem zdania, że ogrzanie to jest za małe a to już z tego powodu, że drożdże odbierane są przy 8% Ball. Dobrze będzie pozwolić podmłodzie ogrzać się o 2° R. W słodowni nie należy utrzymywać tak wysokiej temperatury. Przy drewnianym chłodniku nie radzę na nim łączyć podmłodzi z robotą, lecz tak się urządzić, aby podmłoda była gotową równocześnie z wychłodzeniem zacieru.

D. Stańczykiewicz.

Sprawy patentowe.

(Podaje biuro patentowe Inżyniera V. Monatha, Wiedeń I., Jasomirgottstrasse 4.

Austrya:

Zgłoszono:

Barbet Emile Augustin w Paryżu. 24. lutego 1896. ulepszenia den dzielących w aparatach destylacyjnych i rektyfikacyjnych.

Niemcy:

Udzielono:

R. 6. 35248. Mięszadło dla kadzi zaciernych i chłodzących. *E. Müller, Bromberg.* 28/5. 95.

6. 86538. Urządzenie aparatów destylacyjnych i rektyfikacyjnych dla uniknienia utleniania się alkoholu w czasie odpędu jakoteż pod koniec jego. *Dr. G. Schühle Hohenheim, Wirtembergia 25/6 95.*

6. 86649. Aparat i sposób postępowania przy słodowaniu zboża oraz scukrowaniu i suszeniu słodu. *Adolf Behr, Halle a/S. 30/3 95.*

6. 86650. Aparat dla działania elektryczności na płyny alkoholowe. *Maurycy Stein i Antoni Wolf, Budapeszt, 4/4 95.*

Kompletne urządzenia

GORZELŃ ROLNICZYCH

przyrządy do rektyfikowania spirytusu

kotły parowe, rezerwoary żelazne na spirytus, kadzie zacierne, parniki, pompy,

całkowite urządzenia rzeźni, miedziane i żelazne kotły do warzenia piwa, pompy dla piwa i chłodniki, kadzie na brzeczkę piwną, przyrządy do chłodzenia piwa i

MASZYNY PAROWE

urządza sumiennie i dostarcza po

najniższych cenach

Fabryka wyrobów metalowych

Jana Ochsnera

w **BIAŁEJ** koło Bielska (Galicya).

OGŁOSZENIA

wszelkiego rodzaju

zwłaszcza

o maszynach i przyrządach gorzelnianych

jak w ogóle o wszelkich artykułach

dla GORZELŃ

jakoteż

o MASZYNACH ROLNICZYCH

rozpowszechnia najlepiej i najskuteczniej

po gorzelniach

w Galicyi, Królestwie Polskiem i Rossyi

„GORZELNIK"

Cena ogłoszenia wynosi 4 ct. za cm^2.

Przy większych zleceniach stosowny i znaczny opust.

Administracja „GORZELNIKA"
Lwów, Polna 3.

Pierwsze galicyjskie

Towarzystwo Akcyjne Budowy Wagonów i Maszyn

w SANOKU

przedtem

Kazimierz Lipiński

buduje jako specyalność kompletne urządzenia

GORZELŃ, DESTYLARNI SPIRYTUSU

i magazynów, browarów, cukrowni i innych podobnych zakładów przemysłowych.

Fabryka posiada osobny oddział dla budowy tych aparatów, zaopatrzony we wszelkie potrzebne narzędzia mechaniczne i pozostający pod kierownictwem inżyniera specyalisty.

Fabryka podejmuje się wykonania planów odnośnych budynków, jak nie mniej dostarcza pojedyńczych przedmiotów jak:

MASZYN i KOTŁÓW PAROWYCH

Parników

Kadzi zaciernych chłodzących

Aparatów destylacyjnych

systemu Pistoryusza i kolumnowych, tak zwyczajnych jak i ciągłych, dalej

Pomp i rezerwoarów na spirytus

i t. d.

Osobny oddział budowy wagonów

dostarcza cystern do transportu spirytusu lub melasy, specyalnych wagonów do transportu piwa itp

Rok IX. Lwów 15. Kwietnia 1896. Nr. 7.



przemysłowi gorzelniczemu

Organ Tow. Gorzelników Polskich

we Lwowie.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechnicznej.

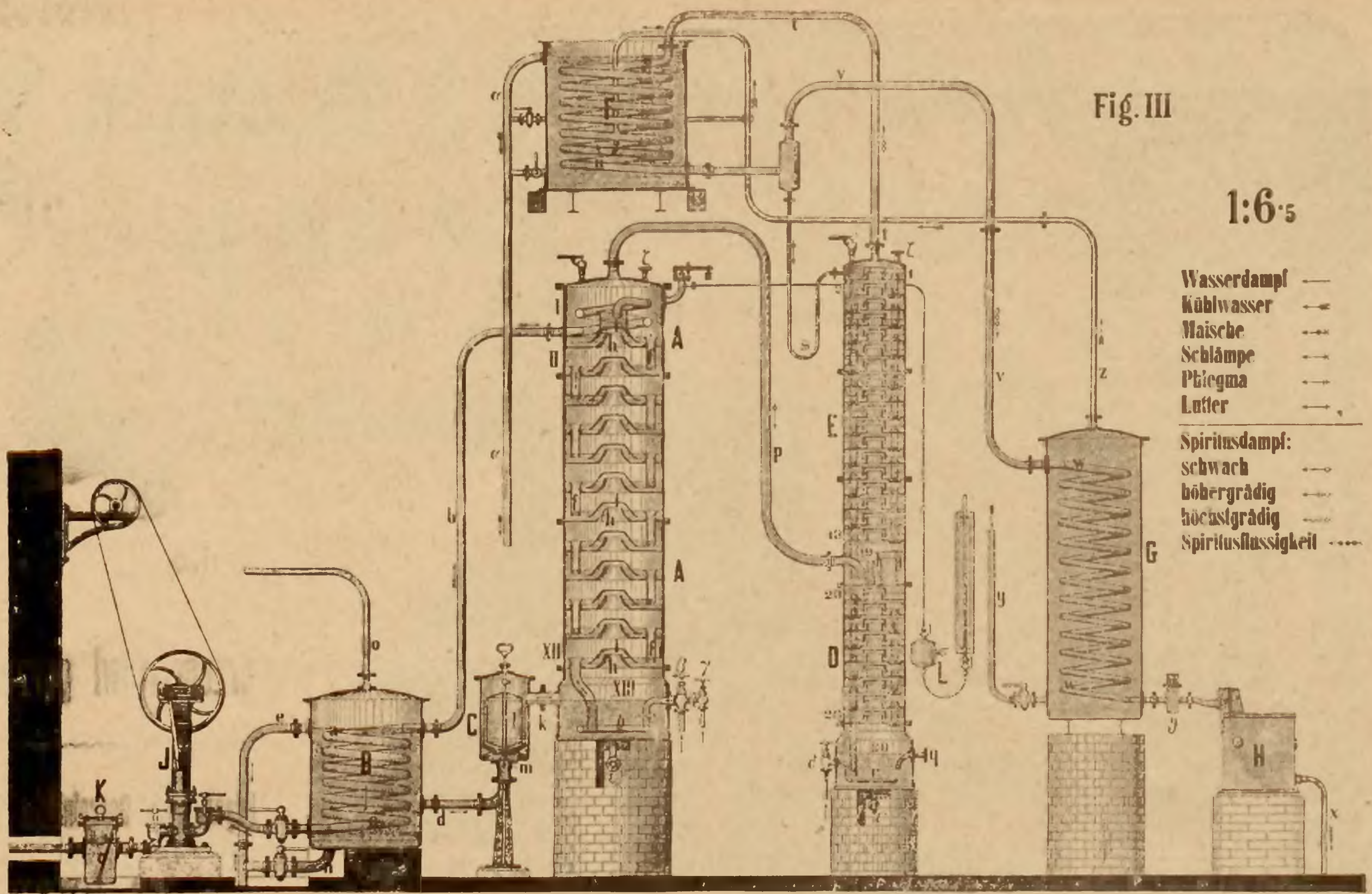
Wychodzi we Lwowie
dwa razy na miesiąc
i kosztuje wraz z przesyłką pocztową:

W Austro-Węgrzech:
Rocznie . . . . . . 6 złr.
Półrocznie . . . . . 3 złr.

W Rossyi:
Rocznie . . . . . 4 rs.
Półrocznie . . . . . 2 rs.

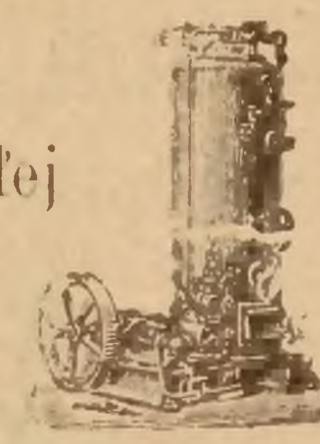
W Niemczech:
Rocznie . . . . . . 8 mk.
Półrocznie . . . . . 4 mk.

Redakcya i Administracya
Lwów
ulica Polna l. 3.


Fig. III
1:6·5
Wasserdampf
Kühlwasser
Maische
Schlämpe
Phlegma
Lutter
Spiritusdampf:
schwach
höhergrädig
höchstgrädig
Spiritusflüssigkeit

Emil Twerdy

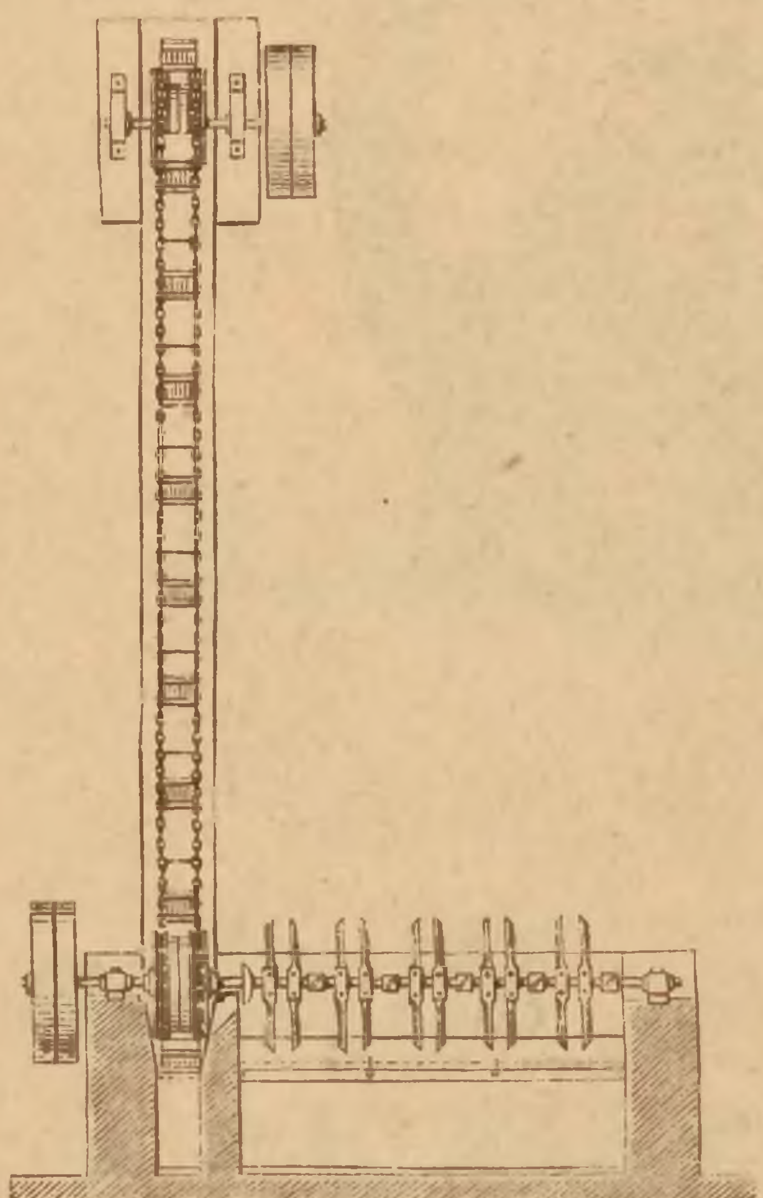
FABRYKA MASZYN w Bielsku koło Białej



dostarcza w wybornem wykonaniu

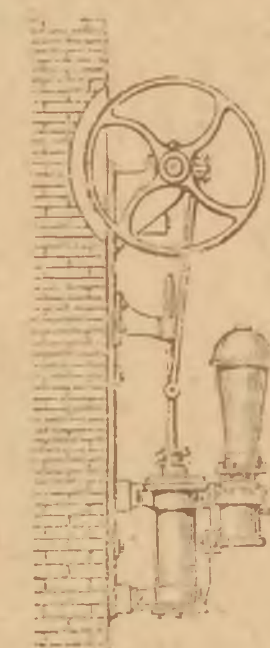
całkowite urządzenia

dla gorzelń i tartaków



MASZYNY PAROWE

podług najnowszego systemu
o sile od 1go do 100 koni parowych.



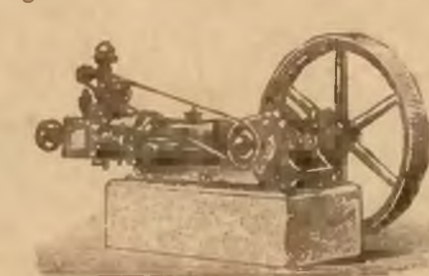
Pompy do zacierów i do wody

Maszyny parowe stałe dla kopalń naftowych ze sterownikiem wstecz działającym;

wszystko pod gwarancyą,
przy zużyciu najmniejszej siły parowej.

Transmisye

Kieraty *(maneże) i. t. p.*



Wszelkie rekonstrukcye i naprawy jak najtaniej.

Trzy KOTŁY PAROWE z buljerami

mało używane, prawie jak nowe, na sześć atmosfer ciśnienia wypróbowane. Długość kotłów po 6700 m/m, średnica takowych po 1400 m/m. grubość blach 12 m/m, grubość dna 15 m/m. Długość buljerów po 6500 m/m, średnica po 750 m/m.

Dwie ZACIERNIE NOWE najnowszego systemu

z kompletnem wewnętrznem urządzeniem chłodniczem, objętości po 60 hektolitrów. Urządzenie takowych składa się z zacierni żelaznej, żelaznego wieka, żelaznego komina, wału żelaznego z kompletnem urządzeniem mięszadła i dwoma kołami pasowemi. Wewnątrz podwójna wężownica miedziana

Dwa PARNIKI HENZEGO żelazne, nowe

najnowszego systemu, objętości po 45 hektol

Jedna KUFA ŻELAZNA nowa objętości 200 hektolitrów

Długość kufy wynosi 6400 m/m, średnica 2000 m/m.

Jeden KOCIOŁ ODPĘDOWY nowy podwójny, miedziany

systemu Schwarza z całą armaturą. Pojemność kotła całego wynosi 100 hektol.

Jeden TALERZ MIEDZIANY nowy,

średnica 1600 m/m.

Wszelkie inne przyrządy potrzebne do gorzelni.

z żelaza, miedzi lub mosiądzu są tanio do nabycia.

Bliższa wiadomość u P. ***JAKÓBA GRÜNERA*** **w Sokalu.**

Wydawca : Wiktor Syniewski. Z Drukarni Ludowej we Lwowie pod zarz. Stan. Baylego.